Resilienza creativa dell'ultimo "contadino"

a cura di Giuseppe Bonfanti

Nel 1881 il 61,8% dei lavoratori era occupato in agricoltura, la percentuale scende di tre punti nel 1911 e nel 1936 supera di poco il 50%, segno dello sviluppo industriale. Nel secondo dopoguerra tutto cambia con grande rapidità e nel 1951 la percentuale degli addetti all'agricoltura scende al 44,3%. Dieci anni dopo è al 30% e il mondo del lavoro agricolo viene superato per la prima volta dai lavoratori dell'industria (39,8%). L'Italia era ormai un paese industriale. Da allora il numero degli occupati in agricoltura scende costantemente e oggi si aggira attorno al 4-5% mentre il contributo del settore al PIL è inferiore al 3%.

Queste percentuali toccano nel vivo generazioni passate e presenti della famiglia di **Claudio Gherardi**, seriatese con la passione del contadino nelle vene, che ci racconta le proprie origini e ci porta alla scoperta di un mondo legato ai nonni contadini, al padre, al ruolo delle figure femminili, ai colori e odori dell'infanzia, alla grande cucina col camino, al deposito della cascina, ai campi coltivati. Nel suo racconto spettacolare colgo e inquadro, come in campo lunghissimo, un mondo che va avanti nel tempo con filari di alberi che spariscono, terreni che si accorciano, mentre lo sguardo si illumina di perdute speranze.

Un mondo contadino *mobile* e nello stesso tempo *immobile*. Sono questi i due elementi opposti che servono per impastare scenari futuri in tempi di crisi e che alcune discipline (dalla paleoantropologia alle neuroscienze) traducono in *resilienza* (= capacità di adattamento ai cambiamenti) e *radicalismo* (= origine/originalità/innovazione, apparentemente illogico e inutile, della creatività per A. Melis, direttore della *Cluster for Sustainable Cities*).

Le premesse partono da una visione pessimistica e possiamo infarinarle con le scoperte di scienziati come Michael E. Mann sui cambiamenti climatici ma, se è vero che non siamo in grado di prevedere il futuro, è altrettanto vero che esiste nel pensiero associativo una capacità di fare ciò anche se non viene compreso dalla maggioranza dei contemporanei.

È rimasto solo il 5% di quel mondo, si diceva, semplicemente un numero per risolvere una equazione impossibile, ma ... grande come un seme, prezioso come la percentuale dei primi apostoli, resistente come la quantità rimasta dei cristiani impegnati, intrepido e creativo come l'ultimo dei contadini.

Dove nasce, Claudio Gherardi, la tua passione di lavorare la terra?

È una tradizione familiare di provenienza montedinesiana (da Monte di Nese), iniziata nel periodo delle cosiddette "emigrazioni di montanari" in pianura durante la prima fase dell'industrializzazione, cioè con l'acquisto a basso prezzo di quella parte di terra incolta e difficile da dissodare, come si legge nel libro "*Comonte, il fascino della collina*" di Chiara Bellani (p.75). Siamo, quindi, a fine '800 (l'80% del territorio di Seriate era agricolo, p.18, op. cit.) quando mio nonno, che lavorava per la Provincia come manutentore della Statale 42, si stabilizza in via Levata per coltivare il gelso e allevare il baco da seta, mentre la famiglia di mia madre gestiva la collina di Comonte coltivando la vite. Mio padre Luigino, impiegato-contadino e uomo colto con una spiccata curiosità di unire passato e futuro, raccolse poi una notevole documentazione archivistica di storia locale.

Come erano vissuti i ritmi della vita?

Mia madre diceva che la nonna la faceva alzare tutte le mattine alle 6 per andare alla messa di don Carlo Mazzoleni Ferracini prima di recarsi al lavoro. Mio nonno andava al lavoro, ma chi realmente gestiva le attività dei campi erano le donne che restavano a casa, aiutate dai figli. Questi ritmi di vita rimasero tali e quali anche per mio padre fino all'età di 20 anni, per poi incastrare i tempi del lavoro. Prima di andare al lavoro c'era l'accudimento delle mucche al mattino presto e ogni stagione aveva impegni specifici da integrare.

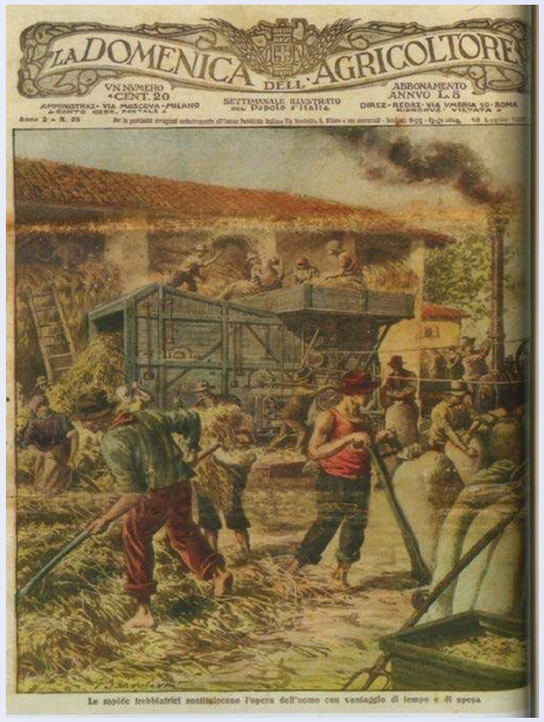
Come erano vissuti i ritmi della vita?
Mia madre diceva che la nonna la faceva alzare tutte le mattine alle 6 per andare alla messa di don Carlo Mazzoleni Ferracini prima di recarsi al lavoro. Mio nonno andava al lavoro, ma chi realmente gestiva le attività dei campi erano le donne che restavano a casa, aiutate dai figli. Questi ritmi di vita rimasero tali e quali anche per mio padre fino all'età di 20 anni, per poi incastrare i tempi del lavoro. Prima di andare al lavoro c'era l'accudimento delle mucche al mattino presto e ogni stagione aveva impegni specifici da integrare.

Era dunque una iniziativa collettiva più che individuale, legati l'uno con l'altro in questa duplice attività. Ma come è cambiata la vita del contadino nell'epoca presente?
Il contadino di oggi ha meno rispetto per la natura. C'è uno squilibrio dominante a favore del profitto e a metodi industriali per indurre una maggiore produzione a svantaggio della qualità. Se gli appezzamenti di terreno sono troppo piccoli per l'agricoltura moderna, succede che si distruggono boschi e territorio, si coprono rogge; ma questa esigenza portata all'estremo diventa una rovina.

Quale iniziativa creativa consiglieresti per risolvere questo problema?
Si risolve tornando indietro. Punterei sulle coltivazioni mirate su piccoli appezzamenti con prodotti di alta qualità ma evitando le coltivazioni intensive e avendo come obiettivo reale il KM0 (chilometro zero)

Modello familiare o medievale?
Esattamente entrambi, ma in relazione con il mondo esterno, usando anche mezzi informatici e internet per una comunicazione e conoscenza globale. Impossibile, per esempio, pensare solo a un porta a porta nel caso della vendita dei prodotti.

Piccolo ma globale, cioè glocal. Perché?
Perché no? Si parla tanto delle confezioni di plastica e allora perché non dobbiamo puntare alla vendita a



KM0 quando è possibile? Perché non immaginare un territorio equilibrando il sistema urbano con quello ambientale? Perché non abituarsi a metodi naturali di conservazione che non siano solo plastica, conservanti e diserbanti, come il glisofato, quando sappiamo delle conseguenze e che ci vuole una parte di azoto per produrli? Questo dipende molto da ciascuno di noi. Ciascuno è responsabile del futuro di tutti. Dovremmo prendere consapevolezza della esigua quantità di terreno coltivato.

Come si scelgono spray e liquidi chimici per la terra?
Nelle coltivazioni intensive c'è la tendenza, talvolta non necessaria, di usare prodotti aggressivi (fungicidi, etc...) come prevenzione. Ci vorrebbe un patentino professionale per sapere usare e quando usare certi prodotti. Un tempo bastava rame e zolfo. Nel mio piccolo trovo più intelligente eliminare in toto l'uso della chimica, esattamente come per esperienza mi è stato tramandato dalle generazioni precedenti. I loro trucchi naturali (il modo di potare e tanti altri piccoli accorgimenti) mi sono stati preziosi.

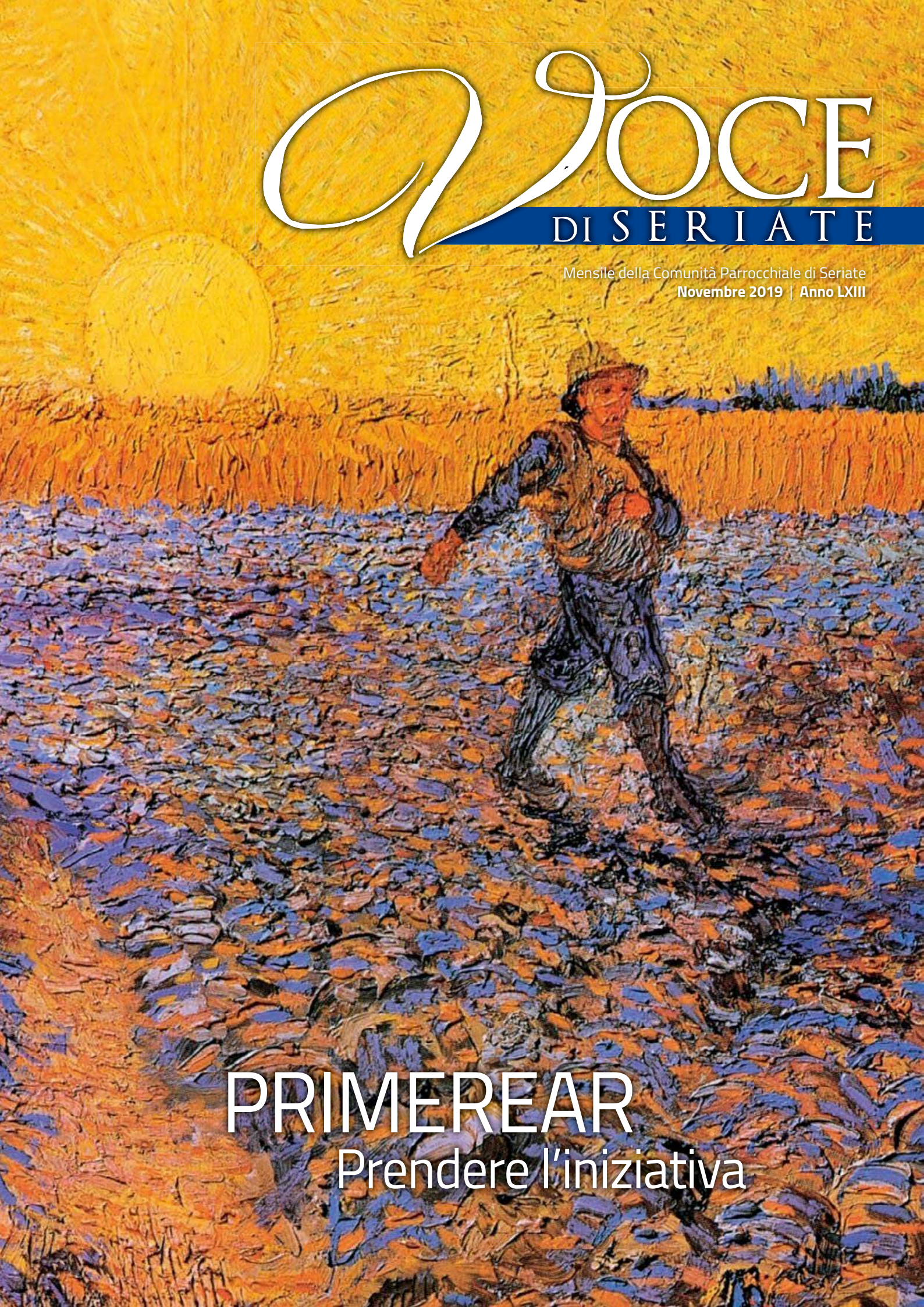
Allora quali sono i valori di un contadino da tramandare anche a chi vive di consumismo?
Amore e rispetto per la natura, seguire il suo ritmo, metterci passione e saper aspettare. Quando mio nonno ha cambiato la vite, mio padre mi diceva: "chissà se il nonno mangerà quest'uva". C'era davvero il senso del limite umano. E anche a mio padre, che è vissuto fino a 94 anni, quando chiedevano perché coltivasse ancora la vite, lui rispondeva che faceva parte della natura con la speranza che l'avrebbe fatto poi il figlio, ma in modo naturale, senza imposizioni. È bene che l'uomo sia ingranaggio di un sistema naturale.

Cosa fanno i contadini con la frutta esteticamente brutta?
La verdura o la frutta imperfetta non significa che non sia buona. Già l'innesto non è naturale e con questa forzatura le piante si ammalano più facilmente obbligando a fare trattamenti chimici. Mio nonno aveva le pesche piccoline, dolcissime e buone che non si ammalavano mai.

Quello del contadino è il lavoro più etico e utile del mondo?
Don Alberto Facchinetti veniva a trovare mio padre a casa nostra. Si metteva lì, sotto il portico, e godeva di tanta bellezza. Mi diceva: "quando sei qui, puoi fare a meno di pregare. Perché qui contempli il creato".

VOCE DI SERIATE

Mensile della Comunità Parrocchiale di Seriate
Novembre 2019 | Anno LXIII



PRIMEREAR

Prendere l'iniziativa